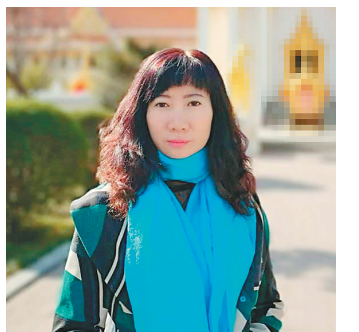




手机扫一扫, 畅享
《每事问·新闻调查》更
更多精彩内容。



调查记者 莫丽萍
作为记者, 应坚持“每事问”, 眼睛向下, 脚步向下, 探求真, 解决问题, 守正创新。
我的新闻热线:
15636158767

超链接

网友推荐
“金牌龙菜”

冰雪季到了沸腾时刻, 游客们纷至沓来! 网友心中的“金牌龙菜”都是啥?

锅包肉、铁锅炖、杀猪菜, 能排进前十不? 打卡龙菜名店, 网友争相推荐家乡小吃。如果你是游客, 或者是一枚吃货, 赶紧按图索骥, 逛吃、逛吃、逛吃吧!

@大爱东北菜:
鲮鱼排骨汤、农家花卷、特色排骨炖饼、大骨棒……哎呀呀, 到饭点儿了, 不能再说了!

@慈惠的小姐:
力推小鸡炖蘑菇! 东北菜鸡加上东北野生山蘑菇, 小笨鸡肉质紧实, 蘑菇鲜美, 天下绝配!

@霍小枫:
尖椒豆腐, 东北老哥们喝酒不能少的菜! 还有得莫利地鱼, 来黑龙江必吃的一道有故事的菜。

@走不动的蒂凡尼:
我曾专程开车去黑龙江吃最正宗的杀猪菜, 酸菜和五花肉越炖越有滋味儿, 肉看着很肥, 吃起来一点也不腻。还有血肠……心念念啊!

@beautymao18996:
最爱锅包肉, 肉质比较厚, 外酥里嫩, 酸酸甜甜的, 口感一级棒!

@韩兆坤同学:
豆角地排骨, 东北大油豆角, 炖得烂烂的, 比排骨都香。

@Wuli芒芒:
落地哈尔滨后嘎嘎冷, 最想吃铁锅炖, 菜量大, 很软烂, 特入味。

新闻 在线

新版冰雪“宴”菜谱来啦

6冷8热, 看看哪道是你的菜

□本报记者 莫丽萍

冰雪“宴”与冰雪季是不是很配? 据中国烹饪大师、黑龙江省龙菜产业协会副会长孟宪泽先生介绍, 为了使龙菜菜系中的冰雪“宴”更接地气、更适合大众口味, 省龙菜产业协会与马迭尔宾馆日

前联合推出了以龙江绿色材料为主, 体现龙菜冰雪特色的冰雪“宴”菜谱。其中, 冷菜6个, 热菜8个, 共14道菜。冰雪“宴”原创菜谱刚刚出炉, 绝对新鲜奉上!

冷菜

1. 水晶肘花 醉看墨花月白, 唇齿留香其间。
2. 鱼茸豆腐 白玉徒为洁, 幽兰未谓芳。
3. 蔬菜沙拉 紫空如雾转, 凝阶似花积。
4. 鸡丝蛋米 风起, 雪飞炎海变清凉。
5. 松仁菠菜 花雪随风不灰看, 更多还肯失林峦。
6. 雪梨京糕 到晚翩翩出绣户, 随烟直上透窗纱。

热菜

1. 莲花兴安山珍 去时雪满天山珍, 蕴藏精华在其中。
2. 网油八宝乳鸽 绕帘渺渺落霓裳, 呵于惊飞翠华。
3. 蒸兴凯湖白鱼 顷待晴浪翻, 坐见雪花皓。
4. 雪山麻花里脊 恍疑雪满前村, 红唇轻落雪中。
5. 玻璃鲜虾时蔬 散于珠帘罗幕, 更是剧里画中山。
6. 红汁焗小牛肉 肌丰玉冰雪, 红如梢上梅。
7. 生余白肉酸菜 白肉似雪飘下, 浓郁香浸菜香。
8. 冰霜脆爽红果 花雪随风不灰看, 如诗清透一点红。

核
心
提
示

猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇、鲮鱼炖茄子、排骨炖豆角, 龙菜“四大炖”广为人知, 但很多人可能不知道, 龙菜文化源远流长, 已有3000多年历史。龙菜是以民族菜、传统菜、农家菜、山珍野馐菜、创新菜为结构框架建立起来的, 既包括地方风味菜, 也包括落地生根的外来改良菜点。如今冰雪季旅游正渐入佳境, 龙菜应以怎样的姿态, 迎接八方来客?

游冰雪龙江 品龙菜美食

今年冰雪季 让中外游客不虚此行

打造龙菜IP
正当时

□本报记者 莫丽萍

龙菜网红打卡店忙得不亦乐乎
旅游与餐饮比翼齐飞

《中国冰雪旅游消费大数据报告(2020)》中显示, 黑龙江冰雪休闲旅游人数实现年均15%的快速增长, 领跑全国。《黑龙江省冰雪旅游产业发展规划(2020-2030年)》中明确: 力争到2030年, 全省冰雪旅游人数突破2亿人次, 冰雪旅游收入突破2000亿元。

再看看近年来餐饮业的发展情况: 《中国餐饮产业发展报告(2020)》显示, 2015年我省餐饮业产业规模为802.65亿元, 占地区GDP的5.32%, 而2019年产业规模为1142.65亿元, 占比为8.39%。这表明, 我省餐饮业不仅是第三产业中的重要组成部分, 而且已成为拉动我省GDP增长的新引擎。

正如哈尔滨商业大学旅游烹饪学院院长石长波所言: “黑龙江的旅游业促进了餐饮业的发展, 而餐饮业本身也是重要的旅游资源, 二者比翼齐飞。”

冰雪季到来, 龙江各大餐企均已摩拳擦掌, 纷纷端上压桌拿手好菜供纷至沓来的吃货们品尝。

记者在一外地客提供的游玩攻略中看到, 老厨家、宏达老菜馆等“龙菜网红打卡店”纷纷入列!

地处哈尔滨中央大街的老厨家, 一到冰雪季就忙得不亦乐乎, 营业时间都提前了, 往常中午11时开门纳客, 如今10时全员上岗, 迎接八方客。总经理郑树国告诉记者, 他们早已准备好地道的龙菜, 保证让客人大饱口福。究竟有哪些好吃的呢? 锅包肉是一道令哈尔滨人感到骄傲和自豪的传统龙菜, 客人慕名来其“发源地”品尝自不必说; 还有“油炸冰棍”也让南方游客倍感惊奇和有趣; 此外, 白肉雪汤、压锅黄金钩等, 都令客人大大快朵颐; 还有来自于东北好食材的平山豆制品, 做成大豆腐、干豆腐为原料的菜品; 还有五常大米, 北方小米, 以及来自肇东古龙镇的贡米做成的贡米丸子, 都是客人极喜欢的。“饮品有自制的格瓦斯, 果盘增加了黑龙江特色的冻梨、大柿子等”, 郑树国说。

说起为冰雪季所做的准备, 宏达老菜馆总经理梁瑞滨滔滔不绝, 如数家珍。在冰雪季, 他们重新推出东北好食材——兴凯湖大白鱼、鲜鲤鱼、大马哈鱼以及猴头、松茸等山珍和菌类的原材料, 采购充足, 静等客人品尝……”他告诉记者, 宏达老菜馆还准备了东北名菜杀猪菜、涮火锅、白肉、溜肉段、锅包肉等; 以及鲮鱼鱼豆沙、余白肉、针磨蒸肉等个性化的菜品; 还有自制的酸菜油渣水饺、国宴大蒜水饺等, 以及东北的粘豆包, 大黄米煎饼……

为进一步推动龙菜等餐饮业的发展, 省商务厅正在积极推动龙菜、龙川、龙广餐饮企业的合作。据省商务厅商贸服务管理处处长孙广智介绍: “今年9月份, 省龙菜产业协会与广东省餐饮服务行业协会签订了为期5年的合作框架协议, 双方建立了优势互补、产业对接、技艺交流、信息互通等机制, 共同搭建两省餐饮行业交流合作平台, 预举办食材展示、烹饪比赛、产业论坛等活动, 以及牵头制定相关餐饮行业标准等。”

眼下, 为制止餐饮浪费行为, 省商务厅对1000家餐饮企业进行了调研, 为传统龙菜大盘装进行瘦身, 倡导绿色宴席, 推广打包付费制度、提倡分餐制等; 并将加强食物浪费立法与监督检查; 同时, 还着手将龙菜等餐饮业的发展规划纳入到《黑龙江餐饮业中长期发展规划》之中。

龙菜, 是中国烹饪王国百花园里的一朵奇葩。游龙江, 品龙菜, 愿今年冰雪季, 不虚此行。

以工匠精神传承龙菜
新版冰雪“宴”
也能上百姓餐桌

一串串挂霜的红果, 从晶莹剔透的冰果造型中流淌出来, 在片片翠松的掩映下, 格外鲜亮与灵动, 好一个“冰霜红果”……

红花与绿叶相间的朵朵莲花, 盛开在皑皑白雪的山峦之巅, 与苍松翠柏遥相呼应, 道不尽的高洁与傲然, 好一个“莲花卧雪”……

这, 是美轮美奂的艺术冰雕?

不! 这是由中国烹饪大师、省龙菜产业协会副会长孟宪泽先生, 分别以红果、里脊肉为主要原材料, 近日现场制作而成的龙菜冰雪“宴”中的两道菜点。举筷夹上一口, 嫩滑爽口、齿颊留香、回味无穷……

踏着哈尔滨的百年老街——中央大街的面包石, 走进闻名遐迩的马迭尔宾馆。

一位穿着白色制服、脸色红润、笑容可掬的老人正在宾馆的后厨, 如同握笔作画一般, 制作着龙菜冰雪“宴”中菜点。

这位老人就是哈尔滨马迭尔宾馆副总经理孟宪泽。

今年72岁的孟老声音洪亮, “我把做龙菜当作毕生的事业, 这是我生命的原动力。”在龙菜的传承上, 孟老如今已带出18位亲传弟子。

记者了解到, 早在2002年, 黑龙江省政府第20次常务会议就强调: “我省要研究推出龙菜, 形成我省自己的特色饮食文化, 进一步扩大对外形象, 要把旅游文化、饮食文化、冰雪文化有机结合, 进一步发挥我省的旅游优势。”

2017年我省又提出“游冰雪龙江, 品龙菜美食”的号召。同时, 由省商务厅主办的“冰雪龙菜美食季系列活动”, 即冰雪龙菜品鉴节、推介龙菜特色美食及品牌店、龙菜冰雪宴、龙菜美食文化研讨会等, 进一步扩大了龙菜美食在国内外市场的影响力和美誉度, 促进了我省特色餐饮业与冰雪旅游业的融合发展。

在这样的背景下, 孟老所在的省龙菜产业协会也自2017年开始, 以“匠心匠心、百年传承”为宗旨, 开展了寻找龙江好食材活动, 将我省各地的特色食材, 如抚远的大马哈鱼、伊春的蓝莓、克山的马铃薯、海伦的豆腐、龙江的黑猪肉等, 以及利用它们制作而成的龙菜, 拍摄成纪录片。截至目前, 已完成了十多集, 通过宣传龙江的美食和文化, 推动龙菜的进一步发展。

孟老认为: “要做好龙菜, 无论厨师或企业, 应发挥工匠精神, 首选好食材, 好食材来自于产地、季节、质地、部位的选择。例如菌类的伞盖与梗的分用, 蔬菜的老嫩部位在烹调过程中分切, 都是厨师做好一道菜的关键。同时, 还应将食材进行深加工, 制成半成品, 形成产业化经营, 提高龙菜的品牌力和影响力, 带动整个餐饮业的发展。”

今年我省冰雪旅游季又来临, 省龙菜产业协会与马迭尔宾馆近日联合推出了新版龙菜冰雪“宴”! 据悉, 这些菜肴充分利用黑龙江本地绿色、营养、无公害的特色好食材, 让冰雪“宴”不仅成为名宴的主角, 也能占领百姓餐桌的C位。

新版龙菜冰雪宴主题冰雕: 天鹅舞雪。

本报记者 蒋国红摄

孟宪泽先生与徒弟正在制作菜品。
本报记者 蒋国红摄龙菜不仅仅是猪肉炖粉条
龙菜文化源远流长

提起龙菜, 往往随口而出的是猪肉炖粉条、猪肉炖茄子、小鸡炖蘑菇、鲮鱼炖茄子、排骨炖豆角, 这些的确是“龙菜四大炖”。但了解龙菜的人, 更是难忘那“舌尖上的记忆”: 哈尔滨锅包肉、方正得莫利炖鱼、齐齐哈尔烤肉、抚远大马哈鱼、俄式西餐……

龙菜文化源远流长, 具有色香味浓、醇厚厚重、嫩滑鲜香、明油亮芡、异域珍馐、汤菜双佳等诸多特点。

那么, 究竟如何定义龙菜呢? 近日, 记者采访了《龙江饮食文化》一书的作者、黑龙江省科学技术顾问委员会专家王洪宝, “龙菜是黑龙江省各民族相互融合而形成的地方菜点, 是利用本地特产的原辅材料、调料和特有的烹饪工艺加工制作而成。既包括黑龙江省的地方风味菜, 也包括落地生根的外来改良的菜点。”

据王洪宝介绍, 龙菜是以民族菜、传统菜、农家菜、山珍野馐菜、创新菜为结构框架建立起来的。其结构表现形式, 是以龙菜名宴为主体, 以龙菜名菜为代表, 以龙菜名点、名小吃为两翼。如名宴从原料上看有山珍宴、鱼宴、全羊宴等, 从季节上看有秋收宴、冰雪宴等, 从风俗上看有婚宴、寿宴等; 名菜有农家乐、大丰收等; 名点有粘豆包、打糕、烧麦等; 名小吃有坛肉、豆腐脑、烤羊肉串等。

龙菜发展到今天, 餐饮业的业态形式, 也呈现出不同形式、不同风格的特征, 包括经营各大菜系的综合店, 融合菜、火锅、海鲜、焖锅、麻辣等专业店, 还有改良的法式大餐、美式西餐、韩国料理等风味餐厅, 及不同形式的自助餐厅、快餐店、小吃店、美食广场等, 可谓异彩纷呈、绚丽多姿。

有人称, 龙菜的形成源远流长, 但没有统一的标准和认证体系。

对此, 王洪宝认为: “龙菜的形成和认定, 不仅是一个约定俗成的过程, 更需要大力宣传, 省市制定龙菜产业的促进政策, 并把龙菜纳入我省中小学校的教科书中, 使龙菜产业在传承中得到进一步发展, 带动绿色食品、旅游业、食品加工业等上下游产业发展。”



锅包肉 秦萌摄

如今, 走在哈尔滨的大街小巷上, 映入眼帘的龙菜老字号企业: 马迭尔、花园邨、友谊宫等烟生牌; 老厨家、金春大酒店、老江南春等也是宾客盈门。同时, 东方饺子王、山河屯铁锅炖、宏达老菜馆、喜家德饺子、辣庄火锅、张嘉麻辣烫等一批后起之秀, 以大型连锁店的经营模式在全国遍地开花。

对此, 世界中餐业联合会东北亚分会秘书长于晓非接受记者采访时表示: “这些具有全新现代化企业理念的大型企业, 继承和发展了龙菜的特点, 在全国都有较强的品牌影响力, 有的连锁店超5000家, 年营业额达50多亿, 不少企业已在海外开店。”



小鸡炖蘑菇。